



JERNEJ KITCHEN

POLNJENA JABOLKA Z LEŠNIKI IN VANILIJEVIM SLADOLEDOM

*Vroče, a hladno. Oreščkasto, a sadno. Mehka jabolka, čvrst, masledn nadev in svež, tekoč sladoled.
Popolno.*

ZA 6 JABOLK
PRIPRAVA: 60 MINUT

OREHOV KAMELNI POSIP

100 g sladkorja

120 g orehov

1/2 čajne žličke sode bikarbone

POLNJENA JABOLKA Z LEŠNIKI

7 jabolok

40 g masla

70 g stopljenega masla

1 čajna žlička limoninega soka

2 žlici calvadosa ali brandya

100 g rjavega sladkorja

80 g lešnikov, mletih

1/2 žličke cimeta

1/2 žličke mletega ingverja

1/2 žličke mletih klinčkov

1/4 žličke mletega muškarnega oreha

6 kepic vanilijevega sladoleda

TOOLS AND EQUIPMENT

kozica

pladenj

papir za peko

skleda

KAMELNI OREHI

V kozico damo sladkor in pristavimo na močan ogenj. Sladkor stopimo do rjave, temne barve, tako da dobimo karamelo. Kozico redno potresemo, tako da se karamela ne zažge. Znižamo ogenj in dodamo orehe ter sodo bikarbono. Dobro premešamo, odstravimo z ognja in razporedimo po pladnju, obloženem s papirjem za peko. Postavimo na stran da se zmes ohladi.

DUŠENE JABOLČNE KOCKE

Pečico segrejemo na 170°C. Eno jabolko narežemo na majhne kocke. V ponev damo 40g masla in počakamo, da se raztopi. Dodamo kocke jabolok in jih dušimo približno 5 minut na srednjem ognju.

LEŠNIKOV NADEV

V preostalih 70g stopljenega masla vmešamo limonin sok in calvados ali kateri drugi brandy. Premešamo. V manjši skledi premešamo rjav sladkor, mlete lešnike, ščep soli, mlet cimet, mlete klinčke, mlet ingver in 1/4 čajne žličke mletega muškarnega oreščka. Dodamo mešanico stopljenega masla in dušene kocke jabolok ter premešamo.

PEČENJE

Jabolkam izdolbemo sredico in naredimo široko vdolbino, pazimo, da ne prerežemo dna jabolok. Postavimo jih v globok pekač. Napolnimo jih z lešnikovim nadevom, postavimo v pečico in pečemo od 15 - 25 minut, odvisno od velikosti jabolok. Medtem karamelne orehe zmeljemo v prah. Jabolka vzamemo iz pečice, jih nekoliko ohladimo in jih še topla postrežemo z radodarno kepicico vanilijevega sladoleda in karamelnim prahom. Dober tek.

